Rocznik XVI. Lwów, 1. maja 1903. Nr. 9.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Cena prenumeraty: w Austro-Węgrzech: Rocznie 12 kor., półrocznie 6 kor. kwartal. 3 K. — **w Rosyi**: rocznie 4 rs., półrocznie 2 rs. — **w Niemczech**: rocznie 8 mk., półrocznie 4 mk.

Cena ogłoszeń: jednoraz. Cała str. 20 K., 1/2 str 10 K., 1/4 stronicy 6 K., 1/8 stronicy 4 K. 1/16 stronicy 3 K. Przy powtarzaniu anonsów stusowny opust. **Wychodzi I-go i 15-go każdego miesiąca.**

Wydawca: **Towarzystwo Gorzelników Polskich**. — Redaktor odpowiedzialny: **Gierasieński Feliks**, ul. Miłkowskiego l. 2.

Odezwa

do P. T. Właścicieli i Przedsiębiorców gorzelń.

W obec zbliżającej się pory ewentualnych zmian gorzelników przypominamy P. T. Właścicielom i Przedsiębiorcom gorzelń, a również i samym gorzelnikom, że „Towarzystwo gorzelników polskich“ obecnie zmieniajace nazwę na „*Polskie Towarzystwo gorzelnicze*“ zajmuje się stosownie do swego statutu — tak jak do tej pory, tak i nadal polecaniem gorzelników na posady — mając na względzie dobór osób według wymagań i warunków obustronnych.

Dla dogodności P. T. Interesantów utworzoną została *filia Towarzystwa* dla takiego pośrednictwa we Lwowie (pod adresem: *Ksawery Burzyński ul. Wałowa l. 5.*), która pozostaje w ciągłym kontakcie z Wydziałem Towarzystwa.

Upraszamy zatem wszelkie w tej sprawie zgłoszenia nadsyłać wprost do wymienionej filii, albo też do przewodniczącego Towarzystwa Antoniego Jenika w Bołszowcach p. loco.

Z Wydziału Polskiego Towarzystwa gorzelniczego

L. Mo[illegible]yński — członek Wydziału.

A. Jenik — przewodniczący.

W sprawie praktykantów gorzelnianych.

Motto: „Kto wiatr sieje, ten burzę zbiera“.

Mimo tak skromnego tytułu, pozwolę sobie jednak tę sprawę — mającą dla naszego gorzelnictwa bardzo ważne znaczenie — nieco obszerniej rozwinąć i dokładniej określić, niejako rozgatunkować i każdy dział z osobna w pewne ramy ująć. Uczynię to dla tego, że sprawa ta nie była jeszcze nigdy u nas na „seryo“ traktowaną — wprawdzie rozpoczynano ją kilka razy w sposób nieśmiały i gołosłowny, tak też i kończyło się na tem, że głosy te nikomu do przekonania nie przemawiały, — skutkiem czego nasze tradycyjne „status quo ante“ pozostało u nas nadal, to też dla świętego spokoju, chwilowej pozornej wygody i korzyści jeszcze się niem kierujemy.

Powziąłem zamiar przedstawić wszystkim interesowanym w gorzelnictwie stan tej sprawy jasno, otwarcie i dobitnie — a przynajmniej o tyle go obrazowo umotywować, o ile mi to dla należytego uwydatnienia omawianej kwestyi będzie potrzebnem.

Rozpocznę opisaniem stosunków począwszy od czasu dawniejszej ustawy, t. j. od r. 1865/6 a następnie przejdę do najnowszych czasów.

Wiadomo nam wszystkim, już to z własnego doświadczenia lub też z opowiadań starszych gorzelników, że za dawniejszej ustawy były bardzo dobre czasy dla fachowych i rutynowanych gorzelników. Niemal każdy z nich posiadał po kilka, a nawet i po kilkanaście gorzelń pod swem kierownictwem, za które bardzo dobrze płacono.

Niestety nie trwało to długo — albowiem już w krótkim czasie po zaprowadzeniu przez nich systemu „szybkiej fermentacyi“ natknęli się oni na bardzo nie-

bezpiecznych chociaż niefachowych współzawodników, którzy wyrastali im ponad głowy a pochodzili z byłych praktykantów względnie z pomocników, także i z innych indywiduów o bardzo wątpliwej tak moralnej jak i naukowej wartości — stawali się oni tem niebezpieczniejszymi, że odznaczali się nadzwyczajnym sprytem i śmiałością.

Spryt takich „mistrzów" — lub „majstrów", jak się tytułować kazali (z żydoska nazywano ich „macherami") polegał na tem, aby przedewszystkiem magazyniera gorzelnianego i kogo należało, brzęczącym a raczej szeleszczącym — argumentem sobie ująć, a następnie właściciela lub przedsiębiorcę gorzelni śmiałą i przekonywującą przemową pozyskać. Godnem zaznaczenia jest to, że im gorzej taki „macher" po polsku wyrażał się, tem większe wzbudzał zaufanie tem bardziej wierzono w jego mądrość.

Czasami zdarzało się, — że właściciel takiemu narzucającemu się „mistrzowi" opierał się, wtenczas taki „majster gorzelnictwa" przybierał minę wielce tajemniczą i zwierzał się pod wielkim sekretem wśród zachowywania różnych ostrożności przyznając się, że on „na proszkach robi" — albo wmawiał, że jakiś inny sekret posiada za który bardzo dużo zapłacił, zapewniał i zaprzysięgał że jest to nieomylny środek do poprawy wydatków wódki, choćby one przy zwykłej manipulacyi jak najlepsze były. — Kończyło się zwykle na tem, iż przy podszeptach i doradach tego lub owego, właściciel nabierał zaufania do takiego szarlatana i kierownictwo gorzelni mu oddawał usuwając z posady fachowego i uczciwego gorzelnika, nieraz latami już zasiedziałego.

Za dawniejszej ustawy nie zależało tyle na tem, aby dane produkty jak najlepiej wyzyskać, rozchodziło się głównie tylko o to, by prawie bez względu na ilość płodów, jak najwięcej wódki wyrabiać — wychodzono bowiem z zasady, że marnotrawstwo w produktach opłaci się sowicie oszczędnością w podatku, a mianowicie przez jak najlepsze wyzyskanie oclonej pojemności naczyń fermentacyjnych. Usilnie starano się, aby te naczynia jak najczęściej świeżym zacierem napełniać, i zacier choćby mało odfermentowany jak najprędzej odpędzać. Cóż z tego wynikło? Oto ustawodawca sądził, że czas fermentu z dawniejszych 72 godzin, może być co najwyżej do 24 godzin skrócony, natomiast gorzelnicy nie mając pod tym względem żadnego ograniczenia skracali go coraz więcej i więcej tak, iż nareszcie doszli już tylko do 6, 4 a nawet $3^1/_2$ godzin, licząc wraz z napełnieniem i wypróżnieniem kadzi. — Wskutek takiego skrócenia czasu przeróbki gorzelnia musiała być bez przerwy dniem i nocą w ruchu.

Taka gorączkowa czynność odbywała się przeważnie w starych i prymitywnie urządzonych gorzelniach, w których motorem był co najwyżej kierat lub deptak, a oprócz tego posługiwano się głównie siłami ludzkiemi. Lokale, naczynia, przyrządy i aparaty porozrzucane były w dawniejszych gorzelniach w rozmaitych tak poziomych jak i pionowych kierunkach budynku, a często i po za obrębem tegoż. Uprzytomniwszy sobie takie urządzenie przyjdziemy do przekonania, że w każdej podobnej gorzelni musiał kierownik ruchu utrzymywać po 2-ch i 3-ch a nawet i po 4-ch praktykantów czyli pomocników — a jeżeli zważymy dalej, że w czasie owej ustawy było u nas około 650 gorzelń w ruchu, to dojdziemy z łatwością do liczebnego wyniku, że do obsługi tych gorzelń potrzeba było co najmniej 2000 praktykantów i pomocników.

Ponieważ ani szkoła Dra Günsberga (założona dopiero w r. 1871) ani też w kilka lat później utworzona krajowa szkoła gorzelnicza w Dublanach, ani w przybliżeniu takiej ilości praktykantów wykształcić nie mogły, przeto rekrutowano ich skąd się tylko dało, więc przeważnie z t. z. woluntaryuszów a właściwie powiedziawszy, z ludzi bez zajęcia i sposobu do życia albo z takich, którym inna praca się uprzykrzyła lub im nie popłacała. Przychodziło to tem łatwiej, że nie wymagano od takich kandydatów prawie żadnych nauk — a tem mniej fachowych — a wartość ich i kwalifikacyę do gorzelnictwa oceniano także według stopnia sprytu, który polegał jedynie na tem, aby umieli prędko

z robotami się uwijać, parnik kartoflami dobrze nabić a czasem go „zeskamotować“ wódkę w spuście calówką „dobrze“ odmierzyć, i t. p.

Były to czasy nerwowego i gorączkowego ruchu w prześcigiwaniu się wzajemnem kto i w jaki sposób potrafi w jak najkrótszym czasie w danej przestrzeni fermentacyjnej najwięcej płodów przerobić i jak najwięcej przez dobę spirytusu wyprodukować. Właściciele gorzelni wyszukiwali sprytnych gorzelników, niby to w tym celu, aby podatek jak najlepiej wyzyskać, a sprytni gorzelnicy dobierali sobie również sprytnych pomocników, aby nietylko magazyniera osobno oszukiwać ale i z nim do spółki także rządcę, właściciela lub przedsiębiorcę gorzelni zręcznie okłamać. Całą tę machinacyę, którą ze wstrętem tu przytaczam, spowodowali tylko sami posiadacze gorzelń, za chwilę ułudy w nadzwyczajną rentowność gorzelń, którą po dokładnym końcowym obrachunku bardzo drogo opłacali.

Jak i w jaki sposób się to działo? Oto niejeden ze sprytniejszych praktykantów lub pomocników wyrósł na poczekaniu na takiego „machera“, za pomocą przekonywującego argumentu dla magazyniera lub t. p. Dla dobitniejszego scharakteryzowania tych czasów i skutków, jakie z nich wynikły przytoczę kilka jaskrawszych faktów autentycznych, jakich mnóstwo sam widziałem i o jakich opowiadało mi wielu wiarygodnych kolegów.

Do pewnego właściciela gorzelni zgłasza się — za poprzedniem wyrobieniem sobie polecenia — taki „mistrz“ gorzelniany i oświadcza mu, że posiada tak doskonałą metodę, iż z tych samych produktów, jakie jego gorzelnia przerabia wyda przynajmniej o 50 garncy wódki więcej ponad jej obecny wydatek. Ponieważ wypowiedział to gładko i przekonywująco, a przytem zwierzył się właścicialowi że „on na proszkach robi“, zaciekawił swą sztuką nie tylko Pana, ale i obecną przy rozmowie Panią — a więc oboje Państwo z całem zaufaniem w jego korzystną obietnicę odprowadzają go sami do gorzelni i bez bez wielkich zachodów kierownictwo ruchu mu oddają.

„Mistrz„ ów, mając z sobą różne proszki ogni bengalskich (sic!) wsypuje je kolejno to do próżnych, to napełnionych naczyń — zapala objaśniając ciekawemu audytoryum z obojgu Państwa i dotychczasowego gorzelnika oraz jego pomocników, a nadto i z parobków gorzelnianych składającego się, że płomień czerwony wskazuje na kwas octowy, niebieski — na fuzel, żółty na złe odfermentowanie i t. p. ale że on posiada skuteczne „antidotum“ w innych proszkach, że przeto te kwasy fuzle i on z łatwością usunie, wskutek czego wydatki wódki natychmiast się poprawią.

Gorzelnik człowiek fachowy i rutynowany pokiwał głową na takie „hokus pokus“ i odszedł — a „mistrz“ poprawił, ale swoją kiesę tak skutecznie, że chociaż w czasie jego 5-cio dniowego pobytu, daleko mu bardzo było do takich wydatków jakie gorzelnik oddawał, to przecież o dziwo, potrafił on sprytnie i gładko wypompować około 300 złr., z któremi również sprytnie ulotnił się z gorzelni w świat szeroki szukać łatwowiernych. Właściciel nauczony tem doświadczeniem nie dawał już posłuchu innym szarlatanom i przyjął na powrót poprzedniego gorzelnika — lecz kto mu jego krzywdę i zmartwienie wynagrodził?

Do innego znów właściciela przychodzi z oświadczdniem podobny „mistrz“ — już nie „proszkowy“ ale za to tak wielki specyalista „poprawiacz“ że choćby jak najlepsze wydatki spirytusu były w gorzelni, to on je bardzo znacznie jeszcze poprawi, a przytem o wiele więcej produktów zacierać potrafi.

Właściciel nie wierzył początkowo jego wywodom — ale zmiękczony zaręczaniem „pod słowem honoru“ i obietnicą złożenia kaucyi, że skoro mu tylko do gorzelni pójść dozwoli to on tam koniecznie jakiś błąd wynajdzie, czynił mu w końcu to ustępstwo jedynie dla zaspokojenia swej ciekawości. Wprawdzie ze swego gorzelnika był zupełnie zadowolony, lecz któżby nie chciał osiągnąć jeszcze lepszych rezultatów zatem towarzyszy cudotwórcy do gorzelni zabierając po drodze i swego rządcę.

Mistrz gorzelniany znalazłszy się w gorzelni, krytykował wszystko „w czambuł“ co tylko po drodze napotkał. — To mu drożdże były do niczego, zacier źle zrobiony „ferment „für die Katz“ i t. p. — Nie pomogły żadne dowody ze strony rządcy, który na gorzelnictwie się rozumiał, ani też przedstawienia gorzelnika popierane cukromierzem, ciepłomierzem, kwasomierzem wagą kartoflaną i t. p. „mistrz“ na to to wszystko tylko ironicznie się uśmiechał i ostatecznie z wielką powagą i pewnością siebie orzekł, że on ma tak dobre oko i ucho, tak delikatny nos iż żadnych „gradów« nie potrzebuje do wyszukania wadliwości.

Zdawało się więc, że ta jego wizyta na niczem się zakończy, gdyż nie tylko rządca ale nawet i właściciel nabrali przekonania, że ów jegomość na gorzelnictwie wcale się nie rozumie.

Ale od czegóż spryt, protekcya i pięć zmysłów delikatnie i troskliwie wypielęgnowanych?

Otóż pędzi się wódka — a z rurki powietrznej (przy ówczesnej t. z. latarce) gazy ulatują. „Mistrz“ przykłapa tam swe ucho, potem nos i orzeka, że właśnie tutaj wynalazł najważniejszy błąd, albowiem tą rurką odchodzi wódka w postaci pary w powietrze a więc talerze może nawet i alembik są źle skonstruowane, te jednak można bardzo małym kosztem poprawić, wódka nie pójdzie już w powietrze, lecz wszystka zostanie skroploną i wpłynie do do odbieralnika. Sprawdza to właściciel a następnie rządca, a słysząc wybuchanie gazów, przyznają słuszność temu „macherowi“. W rezultacie jako znawcy na aparatach odpędowych, oddają mu gorzelnię w tym głównie — rzekomo korzystnym celu — aby informował kotlarzy przy zarządzonych przeróbkach.

Rezultat tego wszystkiego był taki: „Macher“ wynachodził coraz to inne poprawki w aparacie odpędowym, przez co nietylko, że właściciela na niepotrzebne i to znaczniejsze koszta naraził, ale spowodował oprócz tego częsty i nieraz dłużej trwający zastój w gorzelni. Skutki tego szalbierstwa okazały się dotkliwe, bo nie wyzyskano należycie podatku, nie można było dokładnie obliczyć wydatku wódki a w końcu ucierpiało na tem także i bydło z powodu braku brahy — lecz co więcej sam poprawiacz wymanipulował dla siebie mimo takiego k a p a r s t w a tyle, że kierował tą gorzelnią przez kilka miesięcy.

Takich i tym podobnych przykładów mógłbym bardzo wiele przytoczyć, ale że byłyby one monotonne, bo wszystkie osnute mniej więcej na ten sam sposób, przeto poprzestaję na tych dwóch, sądząc że dla scharakteryzowania ówczesnego gorzelnictwa już nam one zupełnie wystarczą.

(Dok. nast.)

Praktyczny sposób omijania martwych punktów przy prowadzeniu drożdży, oraz doświadczenie z małym posiewem drożdży.

II.

Tak mała ilość rozczynu drożdżowego (80 litrów) jaką w Nrze 7 Gorzelnika oznaczyłem wyda się niejednemu z gorzelników nieprawdopodobną, chcę przeto im wykazać, że w rzeczywistości za małą nie jest.

Mam atlas · fotografii drożdży p. A. Riebe w Frotha (Niemcy) z r. 1884, w którym przedstawione są tablice z dobremi, średniemi i zupełnie złemi drożdżami. Otóż komórek drożdżowych na tablicy p. A. Riebe — (a muszę tu zaznaczyć, że p. Riebe był w wielkiej cenie u ś. p. prof. Maerkera i ten *wielki gorzelnik* niejednokrotnie w swem dziele o nim wspomina), przedstawiającej stan drożdży zupełnie dobrych jest tyle, że gdyby je można uszeregować i obok siebie ustawić, to zajęłyby co najwyżej trzecią część całej tablicy; podczas gdy komórek drożdżowych, przy opisanej przezemnie metodzie pod mikroskopem badanych jest na tabliczce tak wiele, że gdyby je również można ułożyć obok siebie szczelnie, to zostałoby miejsca próżnego na tabliczce nie więcej jak $^1/_5$ część całej powierzchni. Wobec tego porównania śmiem twierdzić, że w drożdżach prowadzonych według opisanej metody w 80 litrach jest więcej komórek drożdżowych, aniżeli w drożdżach w 300 litrowym rozczynie prowadzonych według zwykłej

metody przy kilku lub kilkunastu godzinnem chłodzeniu matki. Takie drożdże są silniejsze i odporniejsze na działania wrogich sąsiadów, jak o tem wiemy z doświadczeń wielu uczonych, którzy twierdzą, że rozwój drobnoustrojów w pewnej materyi zależnym jest zarówno od ich siły jak i od rozmnożenia się ich przeciwników. Podobnie jak między ludźmi, tak samo i między tworami, nawet tak maluczkiemi, że ich gołem okiem widzieć nie można, wre walka o byt i zawsze strona silniejsza kosztem słabszej żyje i rozwija się, skoro więc komórek w drożdżach takich jest bardzo dużo, to mają one olbrzymią przewagę nad innymi przeciwnikami swoimi.

Nie wątpię, że niejeden z Szanownych Kolegów czyni próby z „małą" matką, radzę jednak wtedy do opisanej metody przystąpić, kiedy jest pewnym posiadania dobrych drożdży — w przeciwnym razie lepiej będzie pierwej zrobić nową matkę, a potem próby rozpocząć, bo mając dużo martwych w posiewie komórek i zadając tak mały posiew można się narazić na straty. Nie koniecznie musi się brać 15 litrów do 20 litrów chołowicy — można wziąść 18 i 20, a dopiero później, widząc skutki działania mniej lub więcej dodatnie można się cofnąć aż do 15 litrów (przy 4 hl. gorzelń), a nawet radzę zacząć od większej, niż 15 litrów dawki.

Z mikroskopem pracują już 21 lat; i wyznam szczerze, że dziwię się, dlaczego instrument tak dla gorzelń użyteczny tak mało po gorzelniach jest rozpowszechniony i sądzę, że już w niedalekiej przyszłości zajmie on takie same miejsce w gorzelni, jakie zajmuje dziś ciepłomierz i cukromierz. Przez tak długi czas nabrałem pewnej wprawy w ocenianiu wartości drożdży; gdyby przeto który z Kolegów życzył sobie drożdże swoje poddać zbadaniu mikroskopijminemu, to chętnie każdemu z nich usłużę i odwrotną pocztą o stanie ich odpowiem, proszę tylko załączyć markę pocztową 20 halerzewą na koszta. Drożdże, mające się poddać ocenie należy przecedzić przez jak najrzadszy (np. przez skarpetkę) woreczek i nawet pocisnąć podczas cedzenia tak, aby tylko ości przez worek nie przechodziły, gdyż komórki drożdżowe przez gęste tkaniny w części tylko przechodzą, przeciwnie kokki i inne mikroby, jako znacznie mniejsze przejdą wszystkie nawet przez gęstą tkaninę. Następnie przecedzoną część należy ochłodz:ć do 8 a nawet 6° R. (bo teraz ciepła pora), wlać niepełno do flakokonika, nowym korkiem (jeżeli można to szklanym lub kauczukowym) zatkać mocno, aby go gazy nie wypchały. Flakonik trzeba owinąć watą lub w trociny zapakować, aby temperatura zewnętrzna nie miała nań wpływu — dołączyć notatkę przy jakim stopniu sacharometrycznym i temperaturze zostały drożdże ubrane, jako dojrzałe — w końcu i jako próbkę bez wartości (bo to mniej kosztuje) oddać na pocztę.

Tyczyn w kwietniu 1903.

Seb. Orzechowski.
kier. gorzelni.

Reguły dla gorzelnictwa

napisane przez Dra G. Heinzelmana.

(Tłumaczył z niemieckiego Józef Hermann.)

(Dokończenie).

Postępowanie Hessego w celu pokonania pienienia się fermentu.

1) Hołowica koncentrowana 22—24° S.

2) Odfermentowanie drożdży 4—6° S.

3) Dodawanie do hołowicy małej ilości nasienia drożdżowego.

4) Podmłody nie robić.

5) Używać stare, dobrze wyrośnięte słody.

6) Do 10 Hl. zacieru 25 klg. słodu, z którego jedną połowę dodać do zacierni przy 49° R., drugą połowę lub $^1/_3$ dodać do ochłodzonego zacieru przy 20—17° R. po dodaniu drożdży.

7) Po ukończnniu zacieru, pozostają mieszadła przez 10 minut dalej w ruchu, poczem zacier się ochładza.

Inne wskazówki.

1) Utrzymuj w czystości naczynia i przyrządy. Gdzie możebnem wygotuj je gorącą wodą przed rozpoczęciem codziennego ruchu.

2) Używaj czystych starych słodów. (14 do 16 dni na zrostowni). Rozwinięcie się korzonków wzmacnia siłę dyastazy.

3) Zacier twórz tak by masa kartoflana wskazywała 42—45° R, a przed ukończeniem 50° R.

4) Jeśli słody nieczyste to zacieraj przy wyższej temperaturze (52° R.) i należy przedłużyć czas cukrzenia.

5) Prowadź hołowice o wysokiej koncentracyi (22—24° B), przy zacieraniu hołowicy temperatura 50—52° R.

6) Temperatura kwaszącej się hołowicy niech nie będzie niższą jak 40° R., w potrzebie podegrzać.

7) Po ukwaszeniu podegrzej hołowicę na 60—65° R., pozostaw przy tej temperaturze $^1/_2$—1 godziny, poczem raptownie ochłodzić i czemprędzej zadawać drożdże należy.

8) Drożdże nisko mają odrabiać. Z 22—6° B. Osiąga się to przez zimne zadanie drożdży i długi fement.

9) Omijanie martwych punktów przy prowadzeniu drożdzy. Równocześnie powinny drożdże odrobić, a świeże powinne się odstawić. — Chłodzenie matki w baniaku jest zbyteczne.

10) Pienisty ferment jest odznaką silnych drożdży i dobrego zcukrzenia.

Korespondencye.

I.

Ostapie 9. kwietnia 1903.

W odpowiedzi na zarzuty p. Bauera w kwestyi zalet jego ekstraktu drożdżowego („Gorzelnik" str. 62 Nr. 7), upraszam PT. Redakcyę podać jeszcze tyle: Przewidziawszy rzekome sprostowanie firmy reklamującej swój ekstrakt już w tym samym numerze wyjaśniłem sposób mojego zapatrywania, aby zaś przekonać moich przeciwników, że w twierdzeniach moich nie jestem odosobnionym i że je na pewnych podstawach opieram, powołuje się tu na fachowe dzieło, napisane przez znakomitych profesorów Dra L. Ulbrichta i Władysława von Wagner pod tytułem: „*Handbuch für Spiritusfabrikation*" stronica 170, w którem oznaczają oni 1°—3° ługu na 20 cm.³ filtratu, jako najkorzystniejszą ilość kwasu w hołowicy.

Dalsze zapytrywania moje w tej kwestyi podaję w artykule „Drożdże a ferment[1])".

Józef Hermann.

II.

Sielec (o. p. Jezupol, 9. kwietnia 1903.

Z usposobienia nie jestem pochopny do popisywania się publicznego z mojemi zapatrywaniami w korespondencyach chociażby do pism zawodowych. Dopiero zachwalamy i tak głośno reklamowany „*ekstrakt drożdżowy Bauera*" zniewala mnie obecnie przypomnieć się młodszym kolegom w zasadzie.

Na wstępie oświadczam, że w zupełności zgadzam się z p. St. Trznadlem, autorem artykułu w N-rze 7. „Gorzelnika" zatytułowanego „Słowa prawdy". — Tak jest środki tego rodzaju, reklamowane tak rozgłośnie i szeroko mają w pierwszym rzędzie na celu korzyści materyalne wyciągnąć dla właścicieli patentu nie troszcząc się wcale gdzie, kto i jakie straty poniesie przez ich, chociażby tylko próbne zastosowanie. Zapatrywanie, jakie teraz p. St. Trznadel ogłosił wyrobiłem sobie pod tym względem już dawniej mianowicie przed laty 9-ciu, kiedy to w r. 1894 w sierpniu oburzony natarczywem reklamowaniem kwasu i soli fluorowodowych napisałem do „Przeglądu" korespondencyę, zawierającą ocenę i krytykę tych przedziwnych dla gorzelnictwa specyfików. Dla analogicznego scharaktaryzowania ówczesnego entuzjazmu gorzelników i zabiegów wynalazców i ich pośredników przytaczam tutaj tę korespondencyę. Niechaj gorętsi gorzelnicy wysnują z niej potrzebną refleksyą i uwagę, aby niezbyt pochopnie spieszyli się z wydawaniem przed-

---

[1]) Artykuł ten umieścimy w Nr. 10.
P. R.

wczesnych i jeszcze nieuzasadnionych praktyką pochwał i zaleceń. — Oto co napisałem:

„Obrady odbytego we Lwowie 5/8 1894 zjazdu gorzelników polskich podane w numerze wtorkowym „Dziennika polskiego“ w streszczeniu powodują mnie do zabrania głosu w tej sprawie, w interesie prawdy i sprawiedliwości. Prezes Towarzystwa p. Horodyński starał się w swym odczycie. „O próbach zbiorowych z kwasem flluorowodorowym w gorzelni Siebieczowskiej w kampanii bieżącej wykazać, że kwas fluorowodorowy jest znakomitym środkiem niszczenia szkodliwych grzybków, poczem uchwalono wybrać komisyę, któraby weszła w układy z reprezentantem Tow. Maltozy p. Rosenzweigem w sprawie nabycia patentu. Układów dotychczas nie przeprowadzono, sądzę więc, że nie od rzeczy będzie podać do publicznej wiadomości kilka uwag; a uważam się za kompetentnego, ponieważ mam za sobą przeszło ćwierć wieku praktyki w licznych gorzelniach krajowych i zagranicznych. Ulegając namowom agentów Tow. Maltozy sprowadzałem już kilkakrotnie kwas fluorowcdowy i używałem go w swych gorzelniach. I oto podczas trzyletniego używania tego kwasu przyszedłem do przekonania, że kwas fluorodowy objawiać może swoja skuteczność jedynie w gorzelniach pozostających pod kierownictwem gorzelników partaczów, w których urządzenie przedewszystkiem zacierni i chłodników jest złe i to tylko w porze ciepłej. Gdzie tych braków nie ma, lub gdy gorzelnie tylko od listopada do kwietnia włącznie są w ruchu, tam kwas fluorowodorowy żadnych nie przynosi pożytków.

Braki te dadzą się usunąć częścią przez większą umiejętność i staranność gorzelników częścią przez lepsze urządzenie wewnętrzne gorzelni. Gorzelnicy mają baczyć na to, by wszelka mączka przeistoczoną została w cukier, aby w zacierach osiągnąć jak największą koncentracyę, aby wszystek cukier przez racyonalne prowadzenie drożdży w alkohol się zamieniał, aby przedewszystkiem słód był dobry i po ukończeniu procesu wegetacyjnego 3 do 4 dni więdniał na toczku (Tenne), aby lokal fermentacyjny oddzielony był od hołowiczarni, by w obu lokalach zawsze była temperatura stała, w ostatnim ciepła, a w tym celu należy głównie unikać przeciągów. F e r m e n t a c y a k o n i e c z n i e b y ć m u s i 72 g o d z i n n a. Robienie Vorgährungen i dzielenie ich następnie na dwie kadzie, (jak to większa część gorzelników praktykuje) jest zupełnie nie praktyczne, i źle oddziaływa na fermentacyę zacierów. Ażeby wreszcie ochronić zacier od fermentacyi przybocznej (Nebengähre) potrzeba — a to najważniejsza — zamienić zaciernie i chłodniki drewniane na zaciernie żelazne z przyrządem chłodniczym. Gdy bowiem zacier wystawiony jest przez dłuższy czas na wpływ powietrza użytego, powstanie przybocznej fermentacyi, jest nieuniknione, temu nie zaradzi nawet sam Dr. Efronti swoim kwasem fluorowodorowym. To są dwie przyczyny tego złego, które kwas fluorowodorowy w części ma usunąć. Zdaje mi się więc i spodziewam się, że takie też będzie przekonanie każdego, że właściciele g o r z e l ń powinni raczej postarać się, by gorzelnie swe poruczać umiejętnym gorzelnikom i w odpowiedni sposob je urządzić, aniżeli płacić za pusty patent. Dobry gorzelnik i dobre urządzenie w każdym kierunku przyniosą korzyść i ochronią kraj od tej straty, którą p. prezes Hordyński obliczył na 650.000 złr. rocznie; kwas fluorowodorowy, za który tak drogo każą płacić; p r z y i s t n i e n i u t y c h b r a k ó w z ł e g o n i e u s u n i e, p r z y u c h y l e n i u i c h ż a d n e j k o r z y ś c i n i e p r z y n i e s i e. Te twierdzenia oparte są na własnem doświadczeniu i wielu innych fachowców tak samo utrzymuje. W Burkanowie właściciel gorzelni nabył b. r. patent od p. Rosenzweiga za kwotę 500 złr., a dokładnie mi wiadomo, że żadnych dotychczas nie odniósł stąd korzyści. W naszej okolicy wielu gorzelników otrzymuje od p. Rosenzweiga nieustanne listy z prośbą, by namawiali swych pracodawców do nabycia patentu, a skoro im się uda nakłonić, obiecuje im p. Rosenzweig 10 prc. ceny kupna. Gdy jednak pewien gorzelnik, który jest zarazem współprzedsiębiorcą, zażądał by p. B. sam przyjechał i przekonał go o skutkach kwasu fluorow. p. R. kilkakrotnie

obiecywał, ale obietnicy ani razu nie dotrzymał.

Takie to zapatrywanie moje wypowiedziałem wtedy o kwasie fluorowodowym i mniej więcej tak samo dziś twierdzę o przechwalanym ekstrakcie drożdżowym, z którym robiłem próby i doświadczenia w zeszłorocznej kampanii równocześnie w dwóch gorzelniach. Próby te przekonały mnie, że zastosowywanie extrakta drożdżowego tak samo jak i kwasu fluorowodowego Dra Efrontiego ostatecznie złem nie jest jednakże przy racyonalnem prowadzeniu drożdży i zacierów można się bez nich najzupełniej obejść albowiem recepty te wcale wydatków spirytusu nie przysparzają, gdyż takie same wydatki przy należytem prowadzeniu gorzelni osiąga się i bez ich używania.

W razie gdyby koszt używania extraktu albo kwasu fluorowodorowego wynosił tylko 20 haierzy dziennie to chętnie doradziłbym im zastosowanie, lecz przy cenie 3 lub 2 koron stanowczo lepiej zupełnie obejść się bez tych zachwalanych środków.

Dziwię się koledze p. Stralbergowi, że dla przeprowadzenia 14-dniowej próby używania extraktu drożdżowego z kwasem siarkowym, zadawał sobie tyle trudu z odnoszeniem się o pozwolenie na próby. Tak znaczna ilość mineralnego kwasu w zacierze, jak to i z teoryi i z praktyki wiemy musi szkodliwie oddziaływać na rozwój drożdży. Szkoda, gdyby się był mnie poradził po sąsiedzku byłbym mu zalecił zamiast dodawania ekstraktu i tyle kwasu siarkowego dodanie tylko 10 dk. chemicznie czyszczonego kwasu siarkowego rozcieńczonego w 30 dkg. gorącej wody, a toby mu z pewnością zastąpiło tak sposób Bauera jak i Dra Efrontiego, ale hołowica bądź co bądź musiałaby być dobrze i racyonalnie prowadzoną, przyczem koniecznie potrzeba do niej dodać przynajmniej 10 kg. dobrego słodu zielonego. Ręczę, że wynik z takiego postępowania miałby p. Stralberg taki sam jak ten, jaki opisuje w swojem sprawozdaniu z prób ekstraktowo-siarkowych.

Zauważę tu jeszcze, że kwas siarkowy chemicznie czysty nie zawiera wcale arszeniku, tak bardzo dla drożdżaków szkodliwego.

Gdyby p. Stralberg uważnie przeczytał rozprawę prof. M. Delbrücka punkt 2 i 3. (Nr. 6 z 15 marca b. r.) „Niektóre zasady rozmnażania się drożdży“ z pewnością nabrałby przekonania, że niepotrzebnie używa zacierku drożdżowego w ilości aż 360 l. Tym sposobem postępuje wręcz przeciwnie, aniżeli nas taka powaga naukowa poucza, wystarczy zupełnie 200 do 220 litrów zacierku, a gdy usłuchawszy mojej rady użyje doń podanego przezemnie specyfiku to niezawodnie ochroni mu on hołowicę od wszelakich obcych fermentów i wynik będzie miał lepszy aniżeli z owych kunsztownych prób z metodą Bauera. Kwas siarkowy chemicznie czysty kosztuje w aptece Dra Beila w Stanisławowie 2 K za 1 kg., a w większej po nad 10 kg. ilości tylko po 1 K 60 h za 1 kg. *Józef Goldenberg.*

kierownik gorzelni.

IV.

Ostrowczyk 14. kwietnia 1903.

W gorzelni mojej próbowaliśmy bez dodatniego rezultatu „ekstrakt Bauera“, co potwierdza zdanie wypowiedziane w artykule „Słowa prawdy“ o cudownych eliksirach i zagranicznych petercementach.

Według mego zdania — dobry gorzelnik (tylko niestety na tyle gorzelń, jak ich mało) to najlepszy ekstrakt i to krajowy.

K. J.

Od Redakcyi.

Siedm numerów naszego czasopisma rozesłaliśmy pomiędzy wszystkie te gorzelnie, które „Gorzelnika“ przyjmowały nie zwracając dotyczących numerów ani nie deklarując się z prenumeratą pomimo uwag i przypominań zamieszczanych z naszej strony. Dalsze przysyłanie pisma tym kierownikom gorzelń byłoby bezużytecznem rujnowaniem się, a zatem nr. 8 i 9 posyłaliśmy tylko PP. Członkom Towarzystwa i zdeklarowanym prenumeratorom prosząc usilnie, aby zechcieli wszyscy dotychczas zwlekający jeszcze nadesłać nareszcie wkładki i prenumeratę, gdyż w przeciwnym razie wydawnictwo nasze musiałoby znaleźć się w kłopotliwem położeniu pod względem regularnego wydawania i rozsyłania numerów.

Przy ekspedycyi „Gorzelnika“ wysyła się zawsze gazetę według podanych nam adresów, jeżeli przeto numer nie dojdzie do rąk adresata prosimy w pierwszym rzędzie zwracać się do urzędu pocztowego doręczającego, nasza bowiem administracya w podobnych niedoręczeniach gazet sie ponosi żadnej winy.